



# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Освітньо-професійна програма</b> | Біотехнології та біоінженерія                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Спеціальність</b>                | 162 Біотехнології та біоінженерія                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Галузь знань</b>                 | 16 Хімічна інженерія та біоінженерія                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Рівень вищої освіти</b>          | перший (бакалаврський)                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Мова навчання</b>                | українська                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Профайл викладача (-ів)</b>      | Чебан Лариса Миколаївна,<br>к.б.н., доцент, асистент кафедри біохімії та біотехнології<br><a href="https://biochemistry.chnu.edu.ua/kolektyv-kafedry/cheban-larysa-mykolaivna/">https://biochemistry.chnu.edu.ua/kolektyv-kafedry/cheban-larysa-mykolaivna/</a> |
| <b>Контактний тел.</b>              | +380372- 58-48-38                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>E-mail:</b>                      | l.cheban@chnu.edu.ua                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Сторінка курсу в Moodle</b>      | <a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1225">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1225</a>                                                                                                                                             |
| <b>Консультації</b>                 | за домовленістю                                                                                                                                                                                                                                                 |

## АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв – дисципліна за вибором для студентів першого (бакалаврського) рівня навчання за спеціальністю – Біотехнології та біоінженерія. Призначення дисципліни - опанування студентами науково-теоретичних засад, методологічних та організаційних положень контролю якості продукції на підприємствах біотехнологічної галузі.

Основна мета вивчення дисципліни - засвоєння студентами основ контролю якості продукції, методів оцінювання її рівня, застосування неруйнівних методів оцінки якості харчових продуктів та продукції біотехнологічних виробництв, формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв'язання практичних завдань стандартизації та контролю якості продукції.

При вивченні дисципліни студенти опираються на знання, набуті в ході вивчення Загальної біохімії, Загальної біотехнології, Загальної мікробіології та вірусології, Процеси, апарати та устаткування галузі, Нормативне забезпечення біотехнологічних виробництв.

## НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

| <b>МОДУЛЬ 1. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ<br/>БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ</b> |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Тема 1</b>                                                              | Контроль процесу культивування біологічних агентів |

|                                                               |                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2</b>                                                 | Контроль якості на підприємствах біотехнологічного профілю                  |
| <b>Тема 3</b>                                                 | Доклінічне вивчення безпеки лікарських засобів біотехнологічного походження |
| <b>Тема 4</b>                                                 | Депонування штамів мікроорганізмів                                          |
| <b>МОДУЛЬ 2. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> |                                                                             |
| <b>Тема 1</b>                                                 | Стандарти і нормативи в галузі харчових продуктів: система НАССР            |
| <b>Тема 2</b>                                                 | Основні види забруднюючих речовин харчових продуктів та методи їх аналізу   |
| <b>Тема 3</b>                                                 | Мікрофлора харчової продукції                                               |
| <b>Тема 4</b>                                                 | Контроль обігу ГМО                                                          |

## **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми організації навчання:** лекція, практичне заняття, індивідуальне навчальне заняття, консультація.

**Методи навчання:** словесні (розповідь, пояснення, лекція), наочні (демонстрація, ілюстрація, спостереження), практичні роботи, розрахункові завдання, опрацювання документації, розв'язання практичних кейсів.

## **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** для контролю засвоєних знань проводяться усні та письмові опитування, тестування, комплексні контрольні роботи.

**Підсумковий контроль** – залік.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

## **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

## **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

<https://ukrpatent.org/uk/articles/dstu>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Контроль якості продукції»*

*біотехнологічних виробництв» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

*([https://biochemistry.chnu.edu.ua/media/0z3lpc0d/ppv21\\_kontrol-iakosti-produktsii-biotekhnologichnykh-vyrobnytstv\\_proh-24-25.pdf](https://biochemistry.chnu.edu.ua/media/0z3lpc0d/ppv21_kontrol-iakosti-produktsii-biotekhnologichnykh-vyrobnytstv_proh-24-25.pdf))*